

Cooking grill for kitchen etc use

Patent number: DE19724035
Publication date: 1998-12-10
Inventor: LIST ANDREAS (DE)
Applicant: LIST ANDREAS (DE)
Classification:
- international: A47J37/06
- european: A47J37/06D
Application number: DE19971024035 19970606
Priority number(s): DE19971024035 19970606

Abstract of DE19724035

A grill (1) suitable for both rectangular and circular grill pans has sloping fat runoffs (troughs (2)) for total fat drainage in quick time to the collecting containers. The grill bars are angled both ways to assist in fat removal. In detail, the grill has a top surface edge (5) plus fat runoff edge (6) and overlap grooving (7) for possible extensions. Heat is provided by charcoal, or gas etc (8) and the grill frame (9) is adapted to the food being cooked. The collectors (11) can be removed and the grilling surface extended as desired (13).

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide



19 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

12 Offenlegungsschrift
10 DE 197 24 035 A 1

51 Int. Cl.⁶:
A 47 J 37/06

21 Aktenzeichen: 197 24 035.6
22 Anmeldetag: 6. 6. 97
43 Offenlegungstag: 10. 12. 98

DE 197 24 035 A 1

71 Anmelder:
List, Andreas, 92259 Neukirchen, DE

72 Erfinder:
gleich Anmelder

56 Entgegenhaltungen:
DE 24 02 254 A1
DE 92 07 322 U1
DE 92 05 270 U1
DE 92 05 192 U1
FR 27 44 005

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

54 Grillrost, der abtropfendes Fett zu fast 100% ableitet, flächenmäßig unbegrenzt erweiterbar ist und durch Stanzen bzw. Tiefziehen kostengünstig gefertigt werden kann

57 Maßlich ungebundener Bio-Grillrost vorzugsweise in einer Größe die in jedem handelsüblichen Geschirrspüler gereinigt werden kann.
Stufenloses Aneinanderreihen der Elemente waagrecht und senkrecht. Deshalb auch bei Bergfesten und dergleichen einsetzbar.
Auch ohne besonderen Feuerraum zu verwenden.
Kostengünstige Fertigung durch einstückiges Stanzen bzw. Tiefziehen. Vorzugsweise V2A oder Stahlblech mit lebensmittelechter Beschichtung.
Nahezu 100%ige Ableitung des Fett- oder Fleischsaftes durch beidseitige Neigung des Bio-Grillrostes von der Mitte hin zu den Sammelrinnen.
Unverschießbarer Fett- oder Fleischsaftablauf beidseitig.
Abnehmbare Fett- oder Fleischsaftauffangbehälter.

DE 197 24 035 A 1

Beschreibung

Bio-Grillrost für Rund- oder Rechteckgrill mit Fett- bzw. Fleischsaftsammlrinnen und abnehmbaren Auffangbehältern.

Zum grillen und garen von jeglichen Speisen geeignet.
Die Grillfläche ist so bemessen, daß die Reinigung in jedem handelsüblichen Geschirrspüler möglich ist.

Die Oberkante der Grillstäbe ist mit einem Radius gefertigt, was zum Vorteil hat:

- gute Reinigung im Geschirrspüler
- eine kleine Auflagefläche des Grillgutes

Der Überhang der Fett- bzw. Fleischsaftabtropfkante zur Fett- bzw. Fleischsaftauffangrinne ist sehr gering, somit kann Grillrauch großflächig und ohne Widerstand, um vieles größer als bei herkömmlichen Grillstäben, das Grillgut bestreichen.

Somit ergibt sich ein schnelleres, intensiveres und geschmacklich besseres Grillgut.

Herkömmliche Öko-Grills oder dergleichen weisen Grillstäbe mit breiter Auflagefläche für das Grillgut auf.

Somit wird zu über 50% gebraten und nicht mit Grillrauch gegrillt.

Die Fett- bzw. Fleischsaftauffangrinnen enden beidseitig mit Neigung in den Fett- bzw. Fleischsaftablauftrinnen, die unverschießbar in die Auffanggefäße münden.

Somit kann Fett- oder Fleischsaft ungehindert in die Auffanggefäße gelangen.

Durch beidseitige Neigung der Fett- bzw. Fleischsaftauffangrinnen wird die Abflußdauer des Fett- oder Fleischsaftes nochmals um die Hälfte verringert.

Die Grillfläche kann durch aneinanderreihen der Elemente problemlos vergrößert werden.

Voraussetzung hierfür ist die geeignete Unterkonstruktion.

Es gibt eine Erfindung, genannt Öko-Grillpfanne (G 9205270.3)

Der Erfinder dieser Öko-Grillpfanne hat sich über die schlimmen Auswirkungen beim Einsatz seines Gerätes niemals Gedanken gemacht.

Bekanntlich hat tierisches Fett einen Siedepunkt von ca. 180 Grad.

Der Erfinder hat auch noch nie davon gelesen oder etwas gesehen, wenn man unbeaufsichtigt eine Pfanne mit Fett auf der eingeschalteten Herdplatte stehen läßt.

Das Fett beginnt bei glühender Herdplatte zu brennen.

Die Auswirkungen sind schrecklich.

Man kann sich also vorstellen, wenn man Fett in einer sogenannten Öko-Grillpfanne, beim Grillen sammelt, welches durch das Grillfeuer erhitzt wird, verdampft und durch offene Flamme gezündet wird, welche Auswirkungen dies auf dem am Grill nebenstehenden Personen hat.

Bei meiner Erfindung wurden sich jahrelang Gedanken gemacht um ihnen einen Bio-Grillrost zur Verfügung stellen zu können der unter - Schutzansprüche - beschrieben ist.

Bezugszeichenliste

- 1 Grillfläche
- 2 Fettauffangrinnen - beidseitig geneigt
- 3 Fett bzw. Fleischsaft
- 4 Grillrauch
- 5 Oberkante Grillfläche
- 6 Fettabtropfkante
- 7 Überlappungsrinne für Erweiterung
- 8 Hitzequelle (Zapfen-Holzkohle-Gas etc.)

- 9 Grillrahmen nach Größe des gebrauchten Objekts
- 10 Fettsammelrinnen Abfluß unverschießbar
- 11 Auffangbehälter abnehmbar
- 12 Überhang der Abtropfkante
- 13 Vergrößerung der Grillfläche

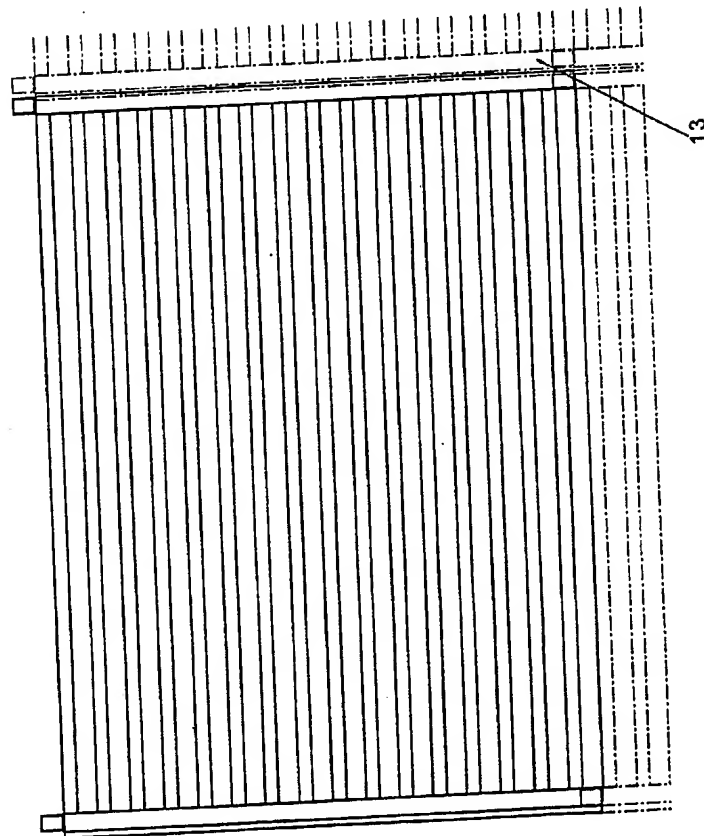
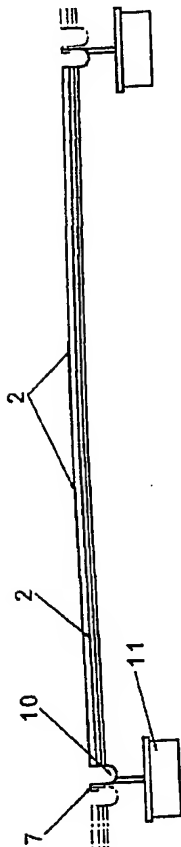
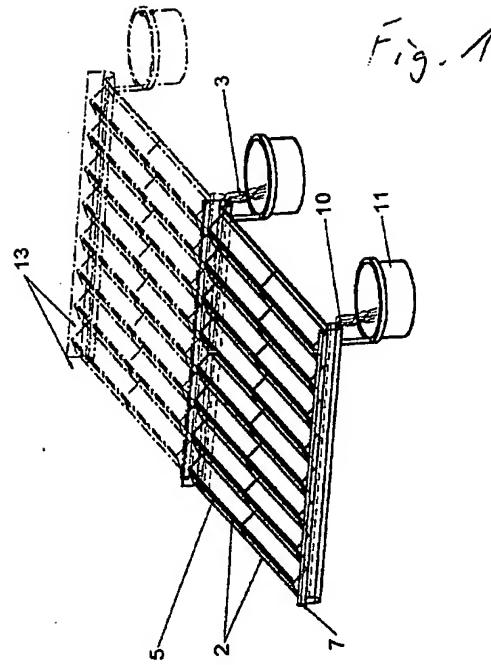
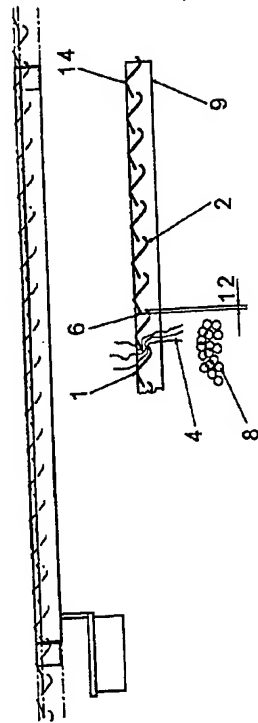
Patentansprüche

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde einen Grillrost zur Verfügung zu stellen, der

1. durch seine Konstruktion bei Rund- oder Rechteckgrills einsetzbar ist.
2. einstückig gefertigt werden kann.
3. Fett- oder Fleischsaft zu nahe 100% ableitet.
4. haushaltsfreundlich ist, zwecks reinigen in jedem handelsüblichen Geschirrspüler.
5. waagrecht und senkrecht nahtlos erweiterbar ist.
6. ein ungehindertes ableiten des Fett/Fleischsaftes in die Auffangbehälter zuläßt.
7. durch beidseitige Neigung der Grillstäbe den Fett- oder Fleischsaft um das doppelte schneller abfließen läßt.
8. Auch ohne besonderen Feuerraum z. B. auf geschichteten Steinen aufgelegt werden kann.

Hierzu 3 Seite(n) Zeichnungen

- Leerseite -



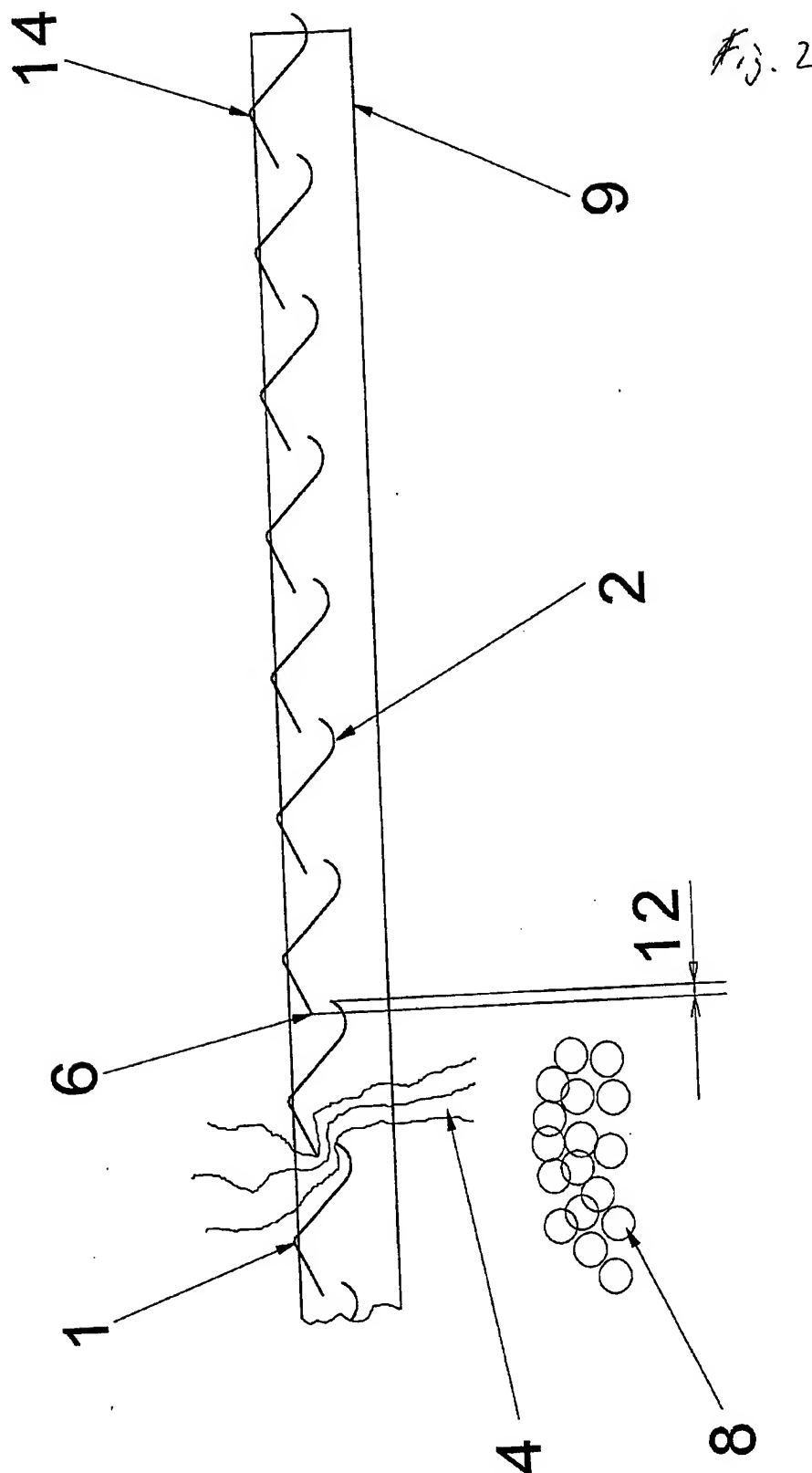


Fig. 3

